

烤箱做菜秘訣



[烤箱做菜秘訣_下载链接1](#)

著者:楊珮珊，高毓茹 著

[烤箱做菜秘訣_下载链接1](#)

标签

评论

还没有.没有想象中秘籍的感觉..卖相还都不错.

初学者不错的参考资料！

太过简单！！不值得很是一般般最好别买！

~~~~~

-----  
这书比想像中有点差,但赖得退,哪就留着用吧!不过价钱有点贵,有点心痛.主要是书的内容好普通,感觉不值得.烤箱可以做的料理相当多，不论是蔬菜、肉类、海鲜、米麵，都可以「烤」出不一样的菜色，而且清爽不油腻，让下厨做菜变得更简单、更优雅，在家享受美食不是梦！

一、《烤箱做菜秘诀》特别针对忙碌上班族设计60道色香味俱全的烤箱料理，教你自己调製美味的塗烤醬、醃醬和烤肉沾醬等，食谱作法深入浅出，口味变化丰富。

二、内容示范生烤、熟烤、串烤、醬烤、焗烤和蒸烤等不同的烤法，只要掌握基本的烤箱技法，就能轻松做出媲美炒菜锅和平底锅料理，在繁忙的工作之余，可以最短时间做出色香味俱全的家常菜。

三、每道料理皆附上烹飪流程，清楚标示烤箱温度和烘烤时间，即使是毫无经验的厨房新手，也能快速入门，做出口感香酥软嫩的家常菜，还能保有食材原汁原味及满满的营养，可以说是最健康的烹调方式。

《烤箱做菜秘诀》讲述了烤箱可以做的料理相当多，不论是蔬菜、肉类、海鲜、米麵，都可以「烤」出不一样的菜色，而且清爽不油腻，让下厨做菜变得更简单、更优雅，在家享受美食不是梦！

《烤箱做菜秘诀》讲述了烤箱可以做的料理相当多，不论是蔬菜、肉类、海鲜、米麵，都可以「烤」出不一样的菜色，而且清爽不油腻，让下厨做菜变得更简单、更优雅，在家享受美食不是梦！

-----  
京东的物流很给力，送货的速度还不错，商品的质量也可以接受，价格也能比较公道。你,值得拥有!超低的价格,超好的质量,超高的品质,感谢京东

其实你知道的，人们总是随波逐流，在你还没有推出iphone之前，在你还只是特立独行在做一些和别人不同的事情的时候，人们对你的评价褒贬不一，绝不是现在苹果如此辉煌时候的评价——那时候有人说你性格古怪脾气不好，有人说你桀骜不驯很难相处，有人说你巧取豪夺不肯分享．．．总之，有很多人看不顺眼的人，有很多想否认你的人，还有很多想看到你失败想看你笑话的人，那些人当中，很多都是平庸之辈，他们很难接你的与众不同，拒绝相信你会不凡的成功，他们更擅长的是用“常识”和“常规”来诋毁你卓越的创造和另类的行为。我知道，你当然不会在意那些人，因为那些人根本不在属于你的世界，自然对你也不会有任何影响，最终你无比明亮，而他们却不知道在哪个角落。

除了那些不愿意接受你的人，还有很多人视你为天才，因为很多人自己无法去主宰自己的命运，无法淋漓尽致的去做自己想做的事，因为很多原本就是相通的东西但他们却认为无法打通：艺术、设计、科技、商业、生活、人性．．．你让他们看到了一种他们认为的“不凡”——事实上，对你来说，你只不过是一直追随你的内心和你的兴趣，在做

你想做的事情而已；你只不过没有随波逐流，遵循他人的价值观来指引自己罢了，你对艺术和科技的好奇心、你对商业和人性的洞悉，最终造就了你创造了自己不凡的世界。你知道吗？在中国，因为教育体制的问题，“标准答案”式的教育从小扼杀了孩子们的好奇心和想象力，所以虽然我们是世界上的人口大国，却缺乏创新。更搞笑的是，还有人自称是你忠实的粉丝还说自己是“乔布斯专家”，给自己起个名字叫“创新工场”，但却只会山寨别人的创新，自己涂脂抹粉后再去忽悠别人的钱，我觉得，你对这种人自然会不屑一顾的，甚至，都不值得不屑的吧——因为曾经令你不屑的那些人，也比这种只会抄袭却打着创新旗号的人值得不屑。

还有，你知道吗，据说几个中国互联网的所谓“大佬”，争着要为即将出版的《乔布斯传》中文版写序，并且据说为此还争着付出了高额的费用——我知道，你肯定像看待“麻瓜”一样看待他们做的诸如此类的事，做这种事的人，永远无法做出苹果那样的公司，因为他们需要用别人的名字给自己贴金，而你则永远不会做这种拉虎皮做大旗的事，你只想创造属于自己的东西，完全不需要借助别人的名字，所以，你是Steve Jobs，他们只是xxx。我最喜欢的是你说的这几句话：1、人活着就是为了改变世界；2、领袖与跟风者的区别就在于创新；3、人这一辈子没法做太多的事情，所以每一件都要做得精彩绝伦；4、成就一番伟业的唯一途径就是热爱自己的事业；5、只要敢想，没有什么不可能，立即跳出思维的框框吧；6、不要把时间浪费在重复其他人的生活。

和书店的比较过了，应该是正版图书。价格可以，购买方便，送货上门，网购就是好，我一下买了好几本书。有你陪伴,真好!不错，很喜欢。买书还来京东，印刷很精美，正版书籍，价格有折扣惠，送货快，当你心情愉快时，读书能让你发现身边更多美好的事物，让你更加享受生活。读书是一种最美丽的享受。“书中自有黄金屋，书中自有颜如玉。”

挺不错，新书，真心不错的。特别针对向我们这些忙碌上班族设计的60道色香味俱全的烤箱料理，烤箱可以做的料理相当多，不论是蔬菜、肉类、海鲜、米麵，都可以「烤」出不一样的菜色，而且清爽不油腻，让下厨做菜变得更简单、更优雅，在家享受美食不是梦！

一、《烤箱做菜秘诀》特别针对忙碌上班族设计60道色香味俱全的烤箱料理，教你自己调製美味的塗烤醬、醃醬和烤肉沾醬等，食譜作法深入淺出，口味變化豐富。

二、內容示範生烤、熟烤、串烤、醬烤、焗烤和蒸烤等不同的烤法，只要掌握基本的烤箱技法，就能輕鬆做出媲美炒菜鍋和平底鍋料理，在繁忙的工作之餘，可以最短時間做出色香味俱全的家常菜。

三、每道料理皆附上烹飪流程，清楚標示烤箱溫度和烘烤時間，即使是毫無經驗的廚房新手，也能快速入門，做出口感香酥軟嫩的家常菜，還能保有食材原汁原味及滿滿的營養，可以說是最健康的烹調方式。《烤箱做菜秘诀》讲述了烤箱可以做的料理相当多，不论是蔬菜、肉类、海鲜、米麵，都可以「烤」出不一样的菜色，而且清爽不油腻，让下厨做菜变得更简单、更优雅，在家享受美食不是梦！

烤箱七大關鍵技法  
烤箱的使用語保養 烤箱工具介紹 就醬考出好味道——醬汁入味大絕招  
繽紛海鮮VS燒烤美味 烤肉、烤肉醬~出爐香噴噴 焗烤蔬菜VS米面點心 烘焙工具图鉴  
烘焙材料图鉴 饼干Cookie 认识饼干 塑形饼干 巧克力豆饼干 花生核桃饼干  
朗姆葡萄干饼干 燕麦果干饼干 核桃雪球 玉米片饼干 葡萄干红茶酥饼 柚子果酱饼干  
红糖杏仁饼干 柠檬酥饼 巧克力与原味 意大利杏仁脆饼 冷冻饼干 奶酪酥饼  
巧克力杏仁酥饼 咖啡核桃酥饼 豆渣地瓜高纤饼干 糖钻巧克力饼干 猫咪奶油饼干  
双色格子饼干 压模饼干 牛奶棒 奶酪薄片饼干 芝麻薄片饼干 抹茶胚芽饼干  
黄豆粉芝麻饼干 土豆咸酥脆饼 蔓越莓奶油夹心饼干 圣诞饼干 姜饼屋 挤花饼干  
杏仁巧克力小西饼 猫舌饼干 海苔小甜饼 杏仁瓦片酥 奶油挤花饼干 手指饼干  
海绵小西饼 马卡龙 酥皮饼干 千层酥皮面团 大象耳朵小酥饼 千层酥饼 奶酪酥皮条  
咸酥饼干 杏仁千层派 蛋糕Cake 认识蛋糕 磅蛋糕 香柚马芬蛋糕 香蕉蛋糕 黑枣核桃蛋糕  
香橙马芬 咖啡核桃马芬 巧克力香蕉蛋糕 巧克力布朗尼 大理石奶油磅蛋糕

李子杏仁蛋糕 古典巧克力蛋糕 柠檬奶油磅蛋糕 奶酪蛋糕 果干奶酪条 酸奶奶酪蛋糕  
轻奶酪蛋糕 桃子奶酪蛋糕 马斯卡朋奶酪慕斯 柠檬奶酪蛋糕 经典提拉米苏  
芒果奶酪蛋糕 清爽戚风蛋糕 平底锅蛋糕 咖啡戚风蛋糕 香蕉全麦戚风蛋糕  
南瓜戚风蛋糕 无油红糖大理石戚风蛋糕 柠檬蜂蜜戚风蛋糕 桑葚戚风蛋糕  
香草牛奶戚风蛋糕 胚芽布丁戚风蛋糕 酒渍桂圆戚风杯子蛋糕 香橙戚风蛋糕  
超软巧克力戚风蛋糕 海绵蛋糕 基础海绵蛋糕 巧克力核桃海绵蛋糕 海绵蜂蜜蛋糕  
焦糖香蕉蛋糕 蛋糕卷 原味海绵蛋糕卷 巧克力奶酪蛋糕卷 巧克力香蕉卷 芋泥蛋糕卷  
咖啡戚风布丁卷 虎皮蛋糕卷 卡士达鲜果蛋糕卷 莓果酸奶冻卷 装饰蛋糕 黑森林蛋糕  
奶油波士顿派 巧克力无花果蛋糕 玫瑰翻糖蛋糕 草莓鲜奶油蛋糕 圣诞树干蛋糕  
圣诞老人树干蛋糕 桑葚鲜奶油巧克力蛋糕 慕斯蛋糕 鲜莓慕斯 提拉米苏慕斯  
百香果奶露慕斯 咖啡慕斯 鲜果

-----  
超过3000张图片，最详尽的分解步骤图示，106道幸福甜点配方大公开

◆以完整的烘焙图解为主线，设计出饼干、蛋糕与各式甜点13类主题。

饼干=塑形饼干11款+冷冻饼干7款+压模饼干9款+挤花饼干8款+酥皮饼干6款

蛋糕=磅蛋糕11款+乳酪蛋糕8款+清爽戚风蛋糕12款+海绵蛋糕4款+蛋糕卷8款+装饰蛋糕8款+慕斯蛋糕10款+其他甜点4款

◆每道甜点都以步骤图的方式讲解+做法细致完整，4年的经验积累

◆收录各式包装技巧+烘焙新手常见问题解析 台湾烘焙达人胡涓涓老师亲自示范：

查看全部 作者简介

Carol（胡涓涓）老师，台湾超级部落客与畅销人气烘焙、食谱作家，目前部落格浏览人次已超过5700万人次以上，是Yahoo!奇摩部落格排行榜第一名，每天浏览人次超过50000人，不但是台湾最畅销的烘焙、食谱作家，也是海外华人地区人气最旺的烘焙、食谱作者。堪称台湾烘焙、食谱达人。

于2011年6月、2012年6月与11月分别受邀至马来西亚与新加坡参加书展，在海外现场示范料理与点心烘焙制作，广获好评！

多年前从一个朝九晚五的上班族回归到家庭变成专职主妇，并重拾自己最喜爱的料理与烘焙，开始在部落格中将自己手做烘焙及料理的完整操作过程记录下来。虽没受过正统训练，但借着部落格在厨房用料理写日记，记录着外婆和妈妈留下来的好味道，单纯分享手作烘焙的乐趣，用家常的材料，清楚简单的步骤介绍烘焙及家常料理，让每一个家庭的餐桌更有趣，烘焙也变的简单。主要作品：

《烘焙新手必备的第一本书—106道超简单零失败的幸福甜点》（绿色）

《烘焙新手必备的第二本书—130道不失败超人气面包全图解》（橘色）

《面点新手必备的第一本书—140道SoEasy中式面食与点心全图解》（桃红色）

◆台湾博客来网络书店2010年度新秀 ◆台湾博客来网络书店2011年华文十大畅销作家

目录 使用本书之前你必须知道的事 烘焙工具图鉴 烘焙材料图鉴 饼干Cookie 认识饼干

塑形饼干 巧克力豆饼干 花生核桃饼干 朗姆葡萄干饼干 燕麦果干饼干 核桃雪球

玉米片饼干 葡萄干红茶酥饼 柚子果酱饼干 红糖杏仁饼干 柠檬酥饼 巧克力与原味

意大利杏仁脆饼 冷冻饼干 奶酪酥饼 巧克力杏仁酥饼 咖啡核桃酥饼 豆渣地瓜高纤饼干

糖钻巧克力饼干 猫咪奶油饼干 双色格子饼干 压模饼干 牛奶棒 奶酪薄片饼干

芝麻薄片饼干 抹茶胚芽饼干 黄豆粉芝麻饼干 土豆咸酥脆饼 蔓越莓奶油夹心饼干

圣诞饼干 姜饼屋 挤花饼干 杏仁巧克力小西饼 猫舌饼干 海苔小甜饼 杏仁瓦片酥

奶油挤花饼干 手指饼干 海绵小西饼 马卡龙 酥皮饼干 千层酥皮面团 大象耳朵小酥饼

千层酥饼 奶酪酥皮条 咸酥饼干 杏仁千层派 蛋糕Cake 认识蛋糕 磅蛋糕 香柚马芬蛋糕

香蕉蛋糕 黑枣核桃蛋糕 香橙马芬 咖啡核桃马芬 巧克力香蕉蛋糕 巧克力布朗尼

大理石奶油磅蛋糕 李子杏仁蛋糕 古典巧克力蛋糕 柠檬奶油磅蛋糕 奶酪蛋糕

果干奶酪条 酸奶奶酪蛋糕 轻奶酪蛋糕 桃子奶酪蛋糕 马斯卡朋奶酪慕斯 柠檬奶酪蛋糕

经典提拉米苏 芒果奶酪蛋糕 清爽戚风蛋糕 平底锅蛋糕 咖啡戚风蛋糕

香蕉全麦戚风蛋糕 南瓜戚风蛋糕 无油红糖大理石戚风蛋糕 柠檬蜂蜜戚风蛋糕

桑葚戚风蛋糕 香草牛奶戚风蛋糕 胚芽布丁戚风蛋糕 酒渍桂圆戚风杯子蛋糕

香橙戚风蛋糕 超软巧克力戚风蛋糕 海绵蛋糕 基础海绵蛋糕 巧克力核桃海绵蛋糕

海绵蜂蜜蛋糕 焦糖香蕉蛋糕 蛋糕卷 原味海绵蛋糕卷 巧克力奶酪蛋糕卷 巧克力香蕉卷  
芋泥蛋糕卷 咖啡戚风布丁卷 虎皮蛋糕卷 卡士达鲜果蛋糕卷 莓果酸奶冻卷 装饰蛋糕  
黑森林蛋糕 奶油波士顿派 巧克力无花果蛋糕 玫瑰翻糖蛋糕 草莓鲜奶油蛋糕  
圣诞树干蛋糕 圣诞老人树干蛋糕 桑葚鲜奶油巧克力蛋糕 慕斯蛋糕 鲜莓慕斯  
提拉米苏慕斯 百香果奶露慕斯 咖啡慕斯 鲜果卡士达慕斯 鲜橙覆盆子慕斯  
卡士达草莓奶酪慕斯 双色巧克力慕斯 鲜芒果慕斯 椰奶樱桃慕斯 其他甜点 草莓千层派  
蛋挞 巧克力舒芙蕾 卡士达草莓派 附录 烘焙新手常见问题答疑 查看全部

-----  
[烤箱做菜秘訣\\_下载链接1](#)

书评

[烤箱做菜秘訣\\_下载链接1](#)